

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediathèque-rueilmalmaison.fr/Tendances-no13-Espace-Loisirs>

Liste de nouveautés

# Tendances n°13 - Espace Loisirs

- Les collections - Bibliographies - Musique, Cinéma, Arts & Loisirs - Tendances, les nouveautés -



Publication date: jeudi 22 juin 2006

## **Description:**

Les nouveautés de l'espace Loisirs  
(Juin 2006)

---

**Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés**

---

<span class='spip\_document\_1816 spip\_documents spip\_documents\_right' style='float:right;'>



**Toasts, tartines, brunchs et goûters : 108 recettes**

LaureBOISJOLY

Ouest-France (*Plaisirs cuisine*)

- 641. 53 BOI

108 recettes de tartines et de toasts salés et sucrés pour des collations, des buffets, des apéritifs, des repas sur le pouce... pour composer des repas originaux.

## LOISIRS

-

## Cuisine

-

**La Légende dorée du pastis**

DanielARMOGATHE

Aubanel

- 641. 2 ARM

Un hommage à cette boisson populaire, faite tout à la fois d'un mélange de plantes, d'épices et d'alcool, de paroles et de liens sociaux, au passé sulfureux et à la mode autant dans les bars de Marseille que dans les salons des beaux quartiers de Paris et de New York.

**Le Bourgogne**

YvesBEAUDOIN

Accords Concept (*Vignes, Passion & Découverte*)

- 641. 22 BOU

Vous voyagez au coeur des plus beaux vignobles de France en rencontrant des vignerons passionnés, des femmes et des hommes qui racontent leurs vins, les mystères de leurs terroirs, leurs crus mythiques et des métiers qui les entourent.(DVD)

**Le Vin bio : une démarche, un plaisir**

Jean-MarcCARITE

La Plage

- 641. 22 CAR

Qu'est-ce qui fait la différence entre un vin conventionnel et un vin bio ? Présentation de l'éthique bio, du travail des vignerons, des techniques utilisées, du respect de la terre et de notre santé. Avec des photographies prises chez des viticulteurs bio français.

### **L' Ecole de la dégustation**

PierreCASAMAYOR

Hachette pratique

- 641. 22 CAS

Propose une centaine d'exercices progressifs pour s'initier à la dégustation du vin et toutes les clés pour l'apprécier à sa juste valeur : les trois étapes de la dégustation, reconnaître les types et styles de vins, identifier les caractéristiques des cépages... Un livre organisé par cépages, terroirs et pays avec des tableaux de dégustation et pour chaque cépage, les meilleurs millésimes.

### **Les Vins de Corse**

WilfridBOF

Montparnasse (*La Route des vins*)

- 641. 22 COR

Outre son paysage, ses tours génoises, la Corse possède de fameux vignobles aux noms qui chantent : Nielluccio, Sciacarello, vermentino. Rouge, rosé, blanc, mais aussi muscat à petits grains, toutes la palette des saveurs est présente, élevée par les familles depuis des générations. (DVD)

### **Languedoc-Roussillon**

YvesBEAUDOIN

Accords Concept (*Vignes, Passion & Découverte*)

- 641. 22 LAN

Vous voyagez au coeur des plus beaux vignobles de France en rencontrant des vignerons passionnés, des femmes et des hommes qui racontent leurs vins, les mystères de leurs terroirs, leurs crus mythiques et des métiers qui les entourent. (DVD)

### **Venez prendre un verre**

Alain Josette BARBIERILEYGNIER

Hachette pratique (*Le vin se livre*)

- 641. 22 LEY

Conseils pour choisir des vins d'apéritifs pour des buffets, des soirées entre amis, des pots, des célébrations, des plateaux-repas, etc. Avec pour chaque occasion une sélection commentées de vin et des recettes d'amuse-gueules : crème brûlée au foie gras, cake vert aux légumes de printemps, chouquettes d'escargots.

---

### **Cochon & fils**

StéphaneREYNAUD

Marabout

- 641. 36 REY

Le porc est la viande la plus consommée en France. Sont proposées ici quelque cent cinquante recettes faciles et originales : du boudin au pot-au-feu de cochon aux légumes en passant par les rillettes.

### **Et vous, vous en mettez où ?**

Marie-OdileBRIET

Seuil

- 641. 5 BRI

Donne de nombreuses pistes pour utiliser différents ingrédients comme la coriandre, citron confit, gingembre de manière originale afin de sublimer le quotidien.

### **Des Recettes des paupiettes**

LucetteHOISNARD

SAEP (*Mirabelle*)

- 641. 5 HOI

Recettes de paupiettes, classiques ou inédites, ou même utilisant des légumes ou des poissons (paupiettes de boeuf à la bière blonde, paupiettes d'endive aux raisins, paupiettes de chou au crabe...)

### **Décors salés sucrés**

EmmanuelHUMBLOT

Dormonval

- 641. 5 HUM

Trucs et astuces pour mettre en valeur les plats de fête en rivalisant avec les grands chefs et créer des décors pour des boissons, des pâtisseries, de entrées et des garnitures.

### **Feuilletés**

MartineLIZAMBARD

Solar (*Variations gourmandes*)

- 641. 5 LIZ

30 recettes de plats à base de pâte feuilletée, recettes en trois parties : saveurs d'ici (recettes traditionnelles), saveurs d'ailleurs (recettes exotiques et épicées, inspirées de différents pays), et saveurs sucrées (desserts simples et savoureux).

### **Elles sont chefs : les grandes dames de la cuisine contemporaine et leurs meilleures recettes**

GillesPUDLOWSKI

Flammarion

- 641. 5 PUD

Rend hommage aux femmes chefs françaises et européennes qui invitent, à travers une centaine de recettes, à découvrir leur talent culinaire.

### **Cuisine de camping et de rando : 130 recettes rapides, faciles et sans soucis**

Arielle Fabien LAZEROSIN

First

- 641. 5 ROS

130 recettes de cuisine économiques avec des conseils pour la préparation et la cuisson et des informations sur la protection de l'environnement.

### **Les Secrets de la casserole**

HervéTHIS

Belin

- 641. 5 THI

Hervé This est un spécialiste de physico-chimie de la cuisine. Il ne donne pas seulement ici des conseils pour réussir une mayonnaise ou une friture, mais il fournit aussi les explications scientifiques pour comprendre les phénomènes en action et mieux utiliser sa cuisine.

---

### **Flambez ! : des recettes d'exception**

FannyTRIBOULET

SEAP (*La cuisine de Clémentine*)

- 641. 5 TRI

Après des conseils pour bien flamber (matériel, alcools, techniques...), propose des recettes classées thématiquement depuis les cocktails jusqu'aux glaces, en passant par les crustacés, le veau ou les entremets : tarte alsacienne flambée, civet de roussette, tournedos au cognac, crêpes au Cointreau, omelette norvégienne...

### **Toats, tartines, brunchs et goûters : 108 recettes**

LaureBOISJOLY

Ouest-France (*Plaisirs cuisine*)

- 641. 53 BOI

108 recettes de tartines et de toasts salés et sucrés pour des collations, des buffets, des apéritifs, des repas sur le pouce... pour composer des repas originaux.

### **Le Snacking ça se grignote et c'est bon !**

WilliamTYNAN

SAEP (*Mirabelle*)

- 641. 53 TYN

Le snacking désigne des produits à grignoter, en marchant dans la rue ou à domicile. L'ouvrage propose des recettes originales, saines goûteuses et faciles à réaliser.

### **Délicieux petits restes : 90 recettes futées pour une cuisine débrouille**

Emmanuelle Jean-François MALLETJARY

Solar

- 641. 55 JAR

Explique comment faire de la bonne cuisine en réutilisant les restes. Plus de 90 recettes ludiques et gourmandes.

### **100 recettes pour séduire**

BlandineVIE

Fitway

- 641. 561 VIE

Blandine Vié propose des recettes simples, économique, faciles à réaliser et parfois osées, le tout sur un ton humoristique. Parmi ces menus, "escapade à Venise", "Premier rendez-vous", ou encore "Allumez le feu", lequel vous permettra de conquérir l'être cher ?

### **Les Desserts sans sucre et sans édulcorants à base de fruits**

EvelineBOURSEAU

François-Xavier de Guibert

- 641. 563 BOU

Recueil de recettes simples pour faire des desserts pour personnes diabétiques : biscuits à la mangue, choux aux dattes, flans aux figues, ces recettes sont faciles à préparer et ne mettent pas en péril l'équilibre glycémique.

---

### **Manger juste et bon : 150 recettes et astuces d'un diabétologue en cuisine**

Jean-PierreCORDAY

Aubanel

- 641. 563 COR

Jean.-Pierre. Cordray rappelle en 30 questions les principes d'une alimentation saine et conviviale. Il présente ensuite les ustensiles, les produits et les épices nécessaires à la réalisation des 150 recettes équilibrées qu'il propose.

### **Petits dîners légers : équilibrer chaque jour ses apports alimentaires avec des recettes plaisir**

SolveigDARRIGO

Solar (*Cuisine bien-être*)

- 641. 563 DAR

Ce livre vous permettra de trouver des idées pour mieux équilibrer chaque jour vos apports alimentaires avec des recettes simples et délicieuses.

### **Petits repas en famille**

SolveigDARRIGO

SOLAR (*Cuisine bien-être*)

- 641. 563 DAR

Les avantages d'une cuisine saine et équilibrée, avec des indications sur le temps de préparation et de cuisson. Des recettes équilibrées. qui plaisent aux grands et aux petits

### **Plancha**

LilianeOTAL

Sud-Ouest

- 641. 578 OTA

Présente la technique de la plancha, méthode de cuisson populaire en Espagne dans les bars à tapas et les restaurants. Propose ensuite une centaine de recettes : marinades, sauces, entrées et légumes, poissons et fruits de mer, viandes, volailles et desserts.

### **La Cuisine bulgare**

DimitarMANTOV

May

- 641. 594 3 MAN

L'auteur a recueilli durant 35 années plus de 4500 recettes à travers la Bulgarie. Voici un florilège de ces recettes qui vous permettront de vous familiariser aux coutumes culinaires de ce beau pays.

---

### **Balades gourmandes en France**

Emmanuel LAPORTE

Vilo

- 641. 594 4 FRA

Propose de découvrir des villes touristiques ayant chacune une originalité gourmande. En tout, 30 recettes d'intérieur et 30 d'extérieur, simples et conviviales.

### **Mes recettes normandes**

Anne PREVEL

Christine Bonneton (*Cahiers de cuisine*)

- 641. 594 42 NOR

Cette nouvelle collection présente des cahiers issus d'archives familiales calligraphiées. Plusieurs recettes comportent des explications fantaisistes qui ajoutent à leur charme (pâtes à lever sous l'édredon, fruits à macérer à la cave...). Pour faciliter la réalisation de ces plats régionaux, certaines indications ont été modernisées.

### **Mes recettes berrichonnes**

Françoise JOULIN

Christine Bonneton (*Cahiers de cuisine*)

- 641. 594 45 BER

Découverte de la cuisine berrichonne traditionnelle avec une pincée de modernisme.

### **So good : des céréales de l'entrée au dessert**

Domitille et Michel LANGOT

Seuil

- 641. 631 LAN

Seigle, sarrasin, orge, épeautre, avoine, maïs, riz, blé, quinoa, millet, 10 céréales sont déclinées en 6 recettes chacune : 4 salées et 2 sucrées. Elles exploitent les différentes variétés et formes d'une même céréale : perlée, mondée, germée, en crème, en flocon ou en farine. Elle est utilisée en condiment, liant ou chapelure pour agrémenter salade, gaufre, polenta, pizza.

### **Le Thé et ses bienfaits**

Michèle Christine DATTNERCARLES

Flammarion

- 641. 637 CAR

Retrace l'histoire de cette boisson venue d'Orient, présente les différents rituels qui entourent sa préparation dans certains pays comme la Chine, le Japon ou le Maroc, et propose des recettes culinaires et de beauté à base de thé.

### **Chocolatissimo : une histoire, des recettes**

Rosalba GIOFFRE

Gründ

- 641. 637 GIO

Propose de découvrir la fabrication et l'histoire du chocolat, de la récolte des fèves de cacao aux réalisations les plus savoureuses. Avec des recettes pour accommoder le chocolat sous toutes ses formes : gâteaux, mousses, moelleux, sucré-salé...

### **Crème de marrons et marrons**

LucaSANGIULIANO

Edition de l'Epure (*L'ouvre-boîte*)

- 641. 64 SAN

25 recettes utilisant des marrons ou de la crème de marrons suivies d'une histoire de la châtaigne et du marron, d'un carnet d'adresses (musées, foires, boutiques...) et d'un vocabulaire argotique.

---

### **La Fraise**

ChristianCATOIRE

Aubanel

- 641. 647 CAT

L'engouement pour la fraise est assez récente et cet ouvrage permet de découvrir son histoire particulière. Pour notre plus grand bonheur, vous trouverez des recettes qui vous permettront de les accommoder de façon astucieuse : de la recette traditionnelle du fraisier en passant par des recettes salées des plus surprenantes

### **Les Pommes de terre**

NathalieCOMBIER

Minerva (*Les fruits et les légumes passent à table*)

- 641. 65 COM

40 recettes et autant de façons de préparer les pommes de terre : soupes, salades, tartes, à l'huile, au four, à la marmite

### **Cuisine des légumes secs**

Artémis (*Tendance recettes*)

- 641. 65 CUI

30 recettes originales à base de légumes secs (lentilles, pois chiches, fèves, haricots...). Avec les trucs à connaître avant de commencer.

### **Huîtres**

JacquesLE DIVELLEC

Solar (*Variations gourmandes*)

- 641. 69 LED

Pleins de bonnes recettes pour apprécier les huîtres crues ou bien chaudes. A vous de choisir

### **Sauces, vinaigrettes et chutneys**

Aude de Leslie GOGOISGALARD

Hachette pratique (*La Popote des potes*)

- 641. 81 GAL

50 recettes faciles de sauces, de vinaigrettes et de chutneys pour les plats salés et de sauces sucrées pour accompagner les desserts.

### **Vite prêtes, légères, délicieuses terrines fraîcheur**



NadineJEANNE

SEAP (*La cuisine de Clémentine*)

- 641. 812

Propose 140 recettes de terrines et de mousses légères, à base de poissons, de fruits de mer, de viande, de légumes, de fromage frais ou de fruits, à déguster toute l'année, mais encore mieux appréciées pendant les chaudes journées d'été. A la carte : terrine de feta aux anchois, timbales aux petits pois, terrine de la mer au paprika, terrine en habit d'été, bavarois à la mûre.

### **Bar à soupes**

Anne-CatherineBLEY

Marabout

- 641. 813 BLE

Anne-Catherine Bley propose quelque quatre-vingt-dix recettes de soupes : chaudes ou froides, aux légumes, en plat unique ou en accompagnement. Elle donne des astuces pour une conservation longue durée au congélateur.

### **Mille-feuilles, à la folie**

StéphanieBLA NQUET

Minerva

- 641. 815 BLA

80 recettes de mille-feuilles salées ou sucrées, déclinées en 6 thèmes : les enfantins (mille-feuilles sans cuisson et autres recettes express), les craquants (à base de feuilles de brick, de nougatine, de tuiles, etc.), les potagers (avec des légumes, du fromage et des fruits), les élégants (pour les grands soirs), les voyageurs (mille-feuilles au goût d'ailleurs) et les sucrés.

---

### **Pour le plaisir de recevoir, la machine à pain**

RébeccaPUGNALE

Romain Pages (*Pour le plaisir de recevoir*)

- 641. 815 PUG

Breadmaker pour les Anglo-Saxons ou robot-boulangier pour les Québécois, la machine à pain permet d'obtenir en quelques heures un pain succulent. Ce livre montre les ingrédients à utiliser, donne des conseils et explique la fabrication d'un pain, étape par étape avant de proposer des recettes de différents types de pain.

### **Lasagne & pasta**

AudeGALARD

Hachette pratique (*La popote des potes*)

- 641. 822 GAL.

L'engouement pour la fraise est assez récente et cet ouvrage permet de découvrir son histoire particulière. Pour notre plus grand bonheur, vous trouverez des recettes qui vous permettront de les accommoder de façon astucieuse : de la recette traditionnelle du fraisier en passant par des recettes salées des plus surprenantes.

### **Sandwichs**

PennyHOLMES

Marabout (*Côté cuisine*)

- 641. 84 HOL

Propose pour manger en plein air ou sur le pouce, près de trente recettes de sandwichs et de tartines salés ou

sucrés : au fromage de chèvre et au jambon cru, au poulet et à la mangue, au rosbif et à la roquette au raifort, aux crevettes sauce cocktail, au poulet mariné, au fromage blanc et aux fruits.

### Gâteaux roulés

LlonaCHOVANCOVA

Marabout (*Côté cuisine*)

- 641. 86 CHO

28 recettes de gâteaux roulés classiques, légers ou exotiques ( vanille-café, orange amère, pistaches-spéculoos, tout choco, barbabapa, ananas mentholé, citronné, coco-poire...)

### Mille et une feuille

MatthieuDUMAS

Marabout (*Côté cuisine*)

- 641. 86 DUM

Une trentaine de recettes sucrées et salées de mille-feuilles classiques ou originaux : Paris-Brest, mille-feuilles au chocolat, aux poires, à la crème de marron, au poisson, au boudin aux pommes, aux tomates et à la ricotta.

### Les Gâteaux de l'Avent de Christophe

ChristopheFELDER

Minerva (*Leçons de pâtisserie*)

- 641. 86 FEL

Environ 30 recettes de gâteaux de l'avent : sablés au sucre, pain d'épices, pumpernickel. Chaque recette est traitée sur une double page ou sur deux doubles pages en fonction de sa longueur et de sa difficulté. Plus la recette est dense et plus les photos de pas-à-pas sont nombreuses.

---

### Gaufres et beignets

Artémis (*Tendance recettes*)

- 641. 86 GAU

30 recettes originales sucrées et salées de beignets et de gaufres. Avec les trucs à connaître avant de commencer.

### Crèmes brûlées

CamilleMURANO

Solar (*Variations gourmandes*)

- 641. 86 MUR

Les crèmes brûlées salées sont idéales en apéritif ou en accompagnement des plats (crème brûlée de roquefort aux pruneaux, crème brûlée aux cèpes et au noix, crème brûlée au foie gras), et les crèmes brûlées sucrées sont parfaites pour le goûter des enfants et pour finir les repas (crème brûlée banane et noix de coco, crème brûlée aux fraises, crème brûlée café et cacahuètes).

### Petits cadeaux gourmands

MayNUA

Flammarion

- 641. 86 NUA

Propose des recettes de chocolats, bonbons, biscuits, confitures et conserves de fruits, de boissons et des idées épicées. Avec des idées pour réaliser des objets décoratifs pouvant accueillir les mets à offrir.

### **Drôles de gâteaux pour toutes les émotions**

Stéphanie deTURCKHEIM

Tana (*Silence, je crée*)

- 641. 86 TUR

Propose 30 recettes originales adaptées à toutes les grandes occasions : les saisons, les fêtes, les anniversaires, amour, étapes de la vie, enfants. Il y en a pour tous les goûts et toutes les humeurs.

### **Fête des galettes**

FlorenceVIOLET

SAEP (*Clémentine*)

- 641. 86 VIO

Des recettes variées, rapides ou non : galettes aux abricots et au pain d'épice, aux caramels et beurre salé, aux clémentines safranées, la croustade languedocienne.

### **La Passion des arts de la table**

InèsHEUGEL

Editions du Chêne (*Objets d'usage. Objets de charme*)

- 642. 7 HEU

Explore l'univers des arts de la table et propose de découvrir les objets s'y rattachant. Passe en revue leur histoire, et donne des renseignements et conseils pour les chineurs.

---

## **Bricolage**

-

### **La Chaux naturelle : décorer, restaurer et construire**

JulienFOUIN

Edition du Rouergue

- 690 FOU

La chaux est l'un des plus anciens et des plus beaux matériaux utilisé par l'homme et retrouve actuellement ses lettres de noblesse.

### **Idées et projets d'aménagement pour sa maison individuelle**

G.MASCHERONI

De Vecchi

- 690 MAS

Aménager une maison individuelle, c'est tirer le meilleur parti de l'exposition, de la répartition, des dimensions et du volume des pièces. Pour cela il faut réfléchir au choix des matériaux et des revêtements extérieurs et intérieurs,

au(x) style(s) retenu(s), à l'agencement des pièces. Les auteurs, architectes et décorateurs, proposent des idées pour aider les nouveaux ou futurs propriétaires.

### **Idées et projets d'aménagement pour son studio**

G.MASCHERONI

De Vecchi

- 690 MAS

Invite à agencer au mieux son studio en tirant partie de l'exposition, de la répartition, des dimensions et des volumes des surfaces. Les auteurs architectes et décorateurs proposent des idées qui tiennent compte des matériaux et des revêtements, du ou des styles retenus, de l'agencement et de la décoration des pièces, etc. pour aider les nouveaux ou futurs propriétaires.

### **Vivre dans une maison saine**

LionelleNUGON-BAUDON

Marabout (*Marabout pratiques. Vie quotidienne*)

- 690 NUG

Guide d'aménagement de la maison qui indique les démarches à suivre et les produits pour équiper et décorer la maison, d'un point de vue pratique et financier mais surtout en termes de sécurité et de santé (allergies, toxicité) en fonction des individus qui composent la famille.

### **Une Maison saine et naturelle : énergie, matériaux, décoration**

DanPHILLIPS

Dessain et Tolra

- 690 PHI

Comment aménager l'espace de sa maison, faire entrer la lumière, purifier l'air, respecter l'eau. Aborde également la question des réparations et du nettoyage, des allergies, la gestion des déchets, l'élimination des nuisibles. Un ouvrage qui met en lumière les matériaux écologiques, et prône le retour à un mode de vie sain et économique.

### **Petits dépannages : électricité, plomberie, isolation et chauffage**

Larousse (*Je peux le faire*)

- 698 PET

Des conseils professionnels pour améliorer son confort et agir efficacement en respectant l'environnement : réparations à effectuer soi-même, outils indispensables, ainsi que techniques et conseils pratiques pour l'aménagement et la décoration.

### **Du sol au plafond : réussir tous les revêtements de la maison**

Larousse (*Je peux le faire*)

- 698 SOL

Une série de conseils techniques pour améliorer les travaux de revêtements des sols et plafonds. L'emploi des peintures et des enduits décoratifs, l'installation des papiers peints ainsi que les carrelages, parquets ou moquettes sont abordés. Avec un ensemble d'astuces pour réussir l'aménagement et la décoration de la maison.

## Décoration - Travaux manuels

-

### **Avant après : 14 idées « récup » lumineuses**

OlivierDORIATH

Fleurus (*Bricolo Récup*)

- 745 593 DOR

14 idées pour transformer les objets encombrants en lampes et objets lumineux. A la portée de tout bricoleur.

### **Photos transferts et créations**

SoniaFRAN